en Excellent for evenly spraying sponge biscuit desserts with flavoured mixtures, fruit juice, etc. With a fine spraying screen and cap, flexible bottle with scale. Made of excellent resistant plastic. Refrigerator and dishwasher safe. Recipe enclosed. 3-year warranty.

**SPONGE BISCUIT CAKE:** Springform tart pan DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Dough:** 6 large eggs (approx. 400 g), 200 g granulated sugar, 100 g "00" plain flour, 100 g corn starch, 6 drops vanilla extract. **Filling:** 250 g butter, 250 g sugar. **Spraying mixture:** 120 g granulated sugar melted in 400 ml water, 2 tbsp. lemon juice.

**Recipe:** Whip eggs with sugar for at least 20 minutes; the whipped egg cream must be airy and compact. Lightly mix in sifted flour and corn starch into the whipped egg cream, making sure the dough remains airy. Add vanilla extract and bake in the pan coated with butter for approx. 40 to 50 minutes at 170 °C, then turn off the oven and leave the cake inside the oven for 5 more minutes. Place the pan with the baked cake upside down on a cooling rack, leave to cool and turn out. Cut the cake lengthwise using a string slicer, remove the upper half, thoroughly spray both inner sides with the flavouring mixture from the spray bottle and leave to soak into the cake. Spread the lower half of the cut cake with sweetened butter cream; you can add fruit if desired. Put both halves together using a plate and then sprinkle with icing sugar and serve.

**Useful hint:** When done, decorate the cake with fresh fruit, whipped cream, etc. You can add rum, honey, etc. into the spraying mixture instead of the lemon juice or spray the sponge biscuit with fruit syrup mixed with water, strained fruit juice, etc.

cs Vynikající pro rovnoměrné kropení piškotových moučníků dochucovacími směsmi, ovocnými šťávami apod. Opatřeno jemným kropicím sítkem s víčkem, pružná láhev stupnicí. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, vhodné do ledničky a myčky. Recept uvnitř balení. 3 roky záruka.

**PIŠKOTOVÝ DORT:** Forma na dort rozkládací DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Těsto:** 6 větších vajec (cca 400 g), 200 g cukru krystal, 100 g hladké mouky „00", 100 g kukuřičného škrobu, 6 kapek vanilkové esence.
**Náplň:** 250 g másla, 250 g cukru. **Kropicí směs:** 120 g cukru krystal rozpuštěného ve 400 ml vody, 2 lžíce citronové šťávy.

**Příprava:** Vejce s cukrem šlehejte nejméně 20 minut, vyšlehaný vaječný krém musí být vzdušný a kompaktní. Do vyšlehaného krému zlehka vmíchejte prosátou mouku a kukuřičný škrob tak, aby těsto zůstalo vzdušné. Přidejte vanilkovou esenci a pečte ve formě vytřené máslem při 170 °C cca 40—50 minut, po upečení nechte korpus ve vypnuté troubě ještě 5 minut stát. Formu s upečeným korpusem položte dnem vzhůru na mřížkovou podložku, nechte vychladnout a vyklopte. Strunovým kráječem moučník podélně rozřízněte, sejměte horní polovinu, obě vnitřní strany důkladně pokropte dochucovací směsí z kropicí láhve a nechte vsáknout. Spodní polovinu rozkrojeného moučníku potřete máslovým krémem s cukrem, případně přidejte ovoce. Obě poloviny moučníku pomocí talíře spojte, poprašte moučkovým cukrem a podávejte.

**Dobrý tip:** Hotový moučník ozdobte čerstvým ovocem, šlehačkou apod. Místo citronové šťávy můžete do kropicí směsi přidat rum nebo med atd. nebo můžete piškotový korpus pokropit zředěným ovocným sirupem, scezenou šťávou z kompotu apod.

de Hervorragend zum gleichmäßigen Besprühen von Biskuitkuchen mit Saftmischung, Obstsäften usw. Mit feinmaschigem Sieb mit Deckel versehen, weiche Flasche mit Skala. Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, kühlschrank- und spülmaschinengeeignet. Kochrezept beiliegend. 3 Jahre Garantie.

**BISKUITTORTE:** Spring-Tortenform DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Teig:** 6 größere Eier (ca. 400 g), 200 g Kristallzucker, 100 g glattes Mehl „00", 100 g Maisstärke, 6 Tropfen Vanille-Backaroma. **Füllung:** 250 g Butter, 250 g Zucker. **Saftmischung zum Besprengen:** 120 g Kristallzucker in 400 ml Wasser auflösen, 2 EL Zitronensaft.

**Vorgehensweise:** Eier und Zucker mind. 20 Minuten rühren, wobei die Eiermasse luftig und kompakt sein soll. Mehl durchsieben und zusammen mit Maisstärke unter den Eierschaum heben, wobei die Teigmasse locker bleiben soll. Vanille-Backaroma zugeben, in der bebutterten Backform bei 170 °C ca. 40—50 Minuten backen, nach dem Backen im ausgeschalteten Backofen noch 5 Minuten stehen lassen. Die Backform mit dem gebackenen Biskuitboden kopfüber auf eine Kuchengitter legen, auskühlen lassen und kippen. Mit einem Saitenschneider den Tortenboden waagerecht durchschneiden, den oberen Boden abnehmen, die Innenseiten beider Böden gründlich mit der Saftmischung aus der Sprühflasche beträufeln und in die Torte aufsaugen lassen. Den unteren durchgeschnittenen Tortenboden mit Buttercreme mit Zucker bestreichen, bzw. mit Obst belegen. Beide Böden vorsichtig mit dem Teller zusammen setzen, mit Pulverzucker bestäuben und servieren.

**Guter Tipp:** Die fertige Torte mit frischem Obst, Schlagsahne usw. garnieren. Anstatt der Zitronensaft kann in die Saftmischung zum Besprengen auch Rum oder Honig zugegeben werden, bzw. den Biskuitboden mit verdünntem Obstsirup, Kompottsaft usw. beträufeln.

fr Excellent pour le trempage uniforme des génoises avec les solutions aromatiques, sirops de fruits, etc. Muni d'un fin tamis avec couvercle, la bouteille souple est graduée. Fabriqué en plastique de première qualité, convient au réfrigérateur et au lave-vaisselle. Recette à l'intérieur de l'emballage. 3 ans de garantie.

**GÂTEAU GÉNOISE:** Moule à gâteau pliable DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Pâte :** 6 œufs de grande taille (environ 400 g), 200 g de sucre cristallisé, 100 g de farine fine "00", 100 g d'amidon de maïs, 6 gouttes d'arôme de vanille. **Garniture :** 250 g de beurre, 250 g de sucre. **Trempage :** 120 g de sucre cristallisé dissous dans 400 ml d'eau, 2 cuillères à soupe de jus de citron.

**Préparation :** Battre les œufs avec le sucre pendant au moins 20 minutes, le mélange d'œufs et de sucre doit être crémeux, aéré et compact. Incorporer délicatement dans le mélange la farine, préalablement passée au tamis, et l'amidon de maïs de manière que la pâte reste aérée. Ajouter l'arôme de vanille, verser dans un moule beurré et faire cuire au four préchauffé à 170 °C pendant environ 40—50 minutes ; après la cuisson, laisser reposer le gâteau dans le four éteint pendant encore 5 minutes. Poser le moule avec le gâteau sur une grille dessous de plat avec le fond du moule vers le haut, laisser refroidir et démouler. Couper le gâteau en deux horizontalement avec un coupe-gâteau à fil, enlever la partie supérieure, arroser bien les deux parties intérieures avec la solution aromatique à l'aide de la bouteille d'arrosage, et laisser imbiber. Tartiner la partie inférieure du gâteau coupé en deux avec la crème au beurre sucrée, ajouter éventuellement des fruits. Assembler les deux parties à l'aide d'une assiette, saupoudrer avec du sucre glace et servir.

**Bonne astuce :** décorer le gâteau ainsi préparé avec des fruits frais, de la crème fouettée, etc. Il est possible de remplacer le jus de citron dans le trempage par du rhum, miel, etc., ou d'arroser la génoise avec du sirop de fruits dilué dans l'eau, du sirop de fruits en conserve filtré, etc.

it Ideale per bagnare il pan di spagna e tutte le basi per torte con bagne alcoliche o analcoliche a base di succo di frutta, ecc. Il corpo della bottiglia è flessibile ed è provvisto di una scala graduata mentre il tappo a doccetta è perfetto per bagnare in modo uniforme la base della torta in pan di spagna. Prodotta in plastica resistente di alta qualità. Lavabile in lavastoviglie e adatta ad essere conservata in frigorifero. Ricetta inclusa all'interno della confezione. Garanzia 3 anni.

**PAN DI SPAGNA:** Tortiera apribile DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

Per ottenere una torta più alta ridurre il diametro della tortiera.

**Impasto:** 6 uova grandi (peso appross. 400 g.) a temperatura ambiente, 200 g zucchero semolato, 100 g farina 00, 100 g fecola di patate, 6 gocce estratto di vaniglia. Consigliamo di pesare le uova e calcolare la quantità di zucchero e delle due farine di conseguenza; i grammi dello zucchero e della farina + fecola devono essere la metà di quelli delle uova. **Ripieno:** 250 g burro, 250 g zucchero. **Mix per la bagna:** 120 g zucchero semolato sciolto in 400 ml acqua, 2 cucchiai succo di limone.

**Ricetta:** Montare le uova con lo zucchero per almeno 20 minuti fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. La massa è pronta quando l'impasto scrive, ossia, quando scendendo dalle fruste si ferma sulla superficie per qualche secondo prima di affondare. Aggiungere l'estratto di vaniglia. Incorporare la farina e la fecola precedentemente setacciate in 3/4 volte, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso per non smontare il composto. Versare nella tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 170 °C per 40—50 minuti. Spegnere il forno e lasciare la torta per almeno 5 minuti all'interno. Sformare e far raffreddare completamente a testa in giù su una griglia. Togliere dallo stampo e tagliare a metà orizzontalmente con un coltello lungo, utilizzando un piatto per appoggiare la parte superiore. Bagnare entrambe le parti con il mix preparato utilizzando la bottiglia e lasciar assorbire. Spalmare la parte bassa della torta con la farcia ottenuta mescolando a crema il burro con lo zucchero, stendere sopra un velo di marmellata e sovrapporre l'altro strato. Spolverare la superficie con zucchero a velo.

**Consiglio utile:** E' possibile guarnire il pan di spagna con della frutta fresca, panna montata, ecc. Si può sostituire il succo di limone con del rum, miele, etc. oppure bagnare il pan di spagna con un mix di acqua e sciroppo/succo di frutta.

es Excelente para bañar bizcochos con almíbar de aromas, zumo de frutas, etc. Con una pantalla de pulverización fina y tapa, botella flexible con escala. Fabricado de excelente plástico resistente. Apto para frigorífico y lavavajillas. Recetas incluidas. Garantía de 3 años.

**BIZCOCHO:** Molde redondo desmontable DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Masa:** 6 huevos grandes (aprox. 400 g), 200 g de azúcar granulada, 100 g de harina, 100 g de almidón de maíz, 6 gotas de extracto de vainilla. **Relleno:** 250 g de mantequilla, 250 g de azúcar. **Mezcla para spray:** 120 g de azúcar granulada disuelta en 400 ml de agua, 2 cucharadas de zumo de limón.

**Receta:** Batir los huevos con el azúcar durante al menos 20 minutos; la crema de huevo batida debe estar aireada y compacta. Ligeramente mezclar la harina tamizada y el almidón de maíz con la crema de huevo batida, asegurarse de que la masa continua aireada. Añadir extracto de vainilla y hornear en el molde recubierto con mantequilla durante aproximadamente de 40 a 50 minutos a 170 °C, a continuación apagar el horno y dejar el bizcocho dentro del horno unos 5 minutos más. Poner el molde con el bizcocho horneado al revés sobre una rejilla, dejar enfriar y desmoldar. Cortar el bizcocho longitudinalmente utilizando un cortador, retirar la mitad superior, bañar completamente por ambos lados con la mezcla de aromas de la botella y dejar que cale en el bizcocho. Bañar la parte inferior del bizcocho cortado con crema de mantequilla azucarada; si lo desea puede añadir fruta. Colocar ambas mitades juntas en un plato y a continuación espolvorear con azúcar glas y servir.

**Consejo útil:** Una vez terminado, decorar el bizcocho con fruta fresca, crema batida, etc. Puede añadir ron, miel, etc. en la mezcla para bañar en lugar de zumo de limón o bañar el bizcocho con sirope de frutas mezclado con agua, zumo de frutas colado, etc.

pt Excelente para uniformemente pulverizar sobremesas com misturas de sabores, sumo de frutas, etc. Com pulverizador fino e tampa, garrafa flexível com escala. Fabricado em plástico resistente de excelente qualidade. Pode ir ao frigorífico e máquina de lavar louça. Receitas no interior da embalagem. 3 anos de garantia.

**BOLO PÃO – DE - LÓ:** Forma tarte desmontável DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Massa:** 6 ovos grandes (aprox. 400 g), 200 g açúcar granulado, 100 g "00" farinha, 100 g amido de milho, 6 gotas de extracto de baunilha. **Recheio:** 250 g manteiga, 250 g açúcar. **Mistura p/pulverizar:** 120 g açúcar granulado diluído em 400 ml de água, 2 colheres de sopa de sumo de limão.

**Receita:** Bater os ovos com o açúcar pelo menos durante 20 minutos, o creme de ovo batido tem de ficar arejado compacto. Lentamente misturar a farinha peneirada e o amido de milho ao creme de ovo, certificando-se que a massa fica arejada. Adicionar o extracto de baunilha e na forma untada com manteiga levar ao forno a 170 °C cerca de 40 a 50 minutos, em seguida desligue o forno e deixe o bolo no interior por mais 5 minutos. Coloque a forma com o bolo virado para baixo numa grelha dobrável, deixe arrefecer e desenforme. Cortar o bolo longitudinalmente utilizando um cortador de bolo, retirar a parte superior, pulverizar completamente ambos os interiores com a mistura de sabores do pulverizador e deixe demolhar o bolo. Espalhar na parte inferior do bolo o creme doce de manteiga, pode se quiser adicionar fruta. Juntar ambas as metades, usando um prato e polvilhar com açúcar em pó e servir.

**Dica útil:** Quando terminar, decorar o bolo com frutas frescas, natas, etc. Pode adicionar rum, mel, etc., na mistura em vez de sumo de limão, ou pulverize o bolo com xarope de frutas misturado com água, sumo de frutas coado, etc.

pl Doskonała do równomiernego nasączania biszkoptu smakowymi sosami, sokami owocowymi itd. Posiada drobne sitko z wieczkiem oraz elastyczną butelkę z podziałką. Butelka została wykonana z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku, odpowiednia do lodówki i zmywarki. Przepis znajduje się wewnątrz opakowania. Gwarancja 3- letnia.

**BISZKOPTOWY TORT:** Forma na tort rozkładana DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Ciasto:** 6 większych jajek (ok. 400 g), 200 g cukru, 100 g mąki tortowej, 100 g skrobi kukurydzianej, 6 kropli esencji waniliowej. **Krem:** 250 g masła, 250 g cukru. **Sos do nasączania biszkoptu:** 120 g cukru rozpuszczonego w 400 ml wody, 2 łyżki soku z cytryny.

**Przygotowanie:** Jajka należy ubijać z cukrem przez co najmniej 20 minut, aż krem stanie się gładki i dobrze napowietrzony. Do kremu należy stopniowo dodawać przesianą mąkę i skrobię kukurydzianą tak, aby ciasto pozostało puszyste. Następnie należy dodać esencję waniliową, piec ok. 40—50 minut w formie wysmarowanej masłem w piekarniku rozgrzanym do 170 °C. Po upieczeniu biszkopt należy pozostawić w wyłączonym piekarniku przez 5 minut. Formę z upieczonym biszkoptem należy położyć na kratce z piekarnika do góry dnem, poczekać do momentu aż ciasto ostygnie, a następnie wyjąć z formy. Nożem strunowym należy podłużnie przeciąć biszkopt, następnie zdjąć jego górną część. Obie wewnętrzne części biszkoptu należy dokładnie nasączyć sosem, zaczekać do momentu aż wsiąknie. Dolną część rozkrojonego biszkoptu należy posmarować kremem z masła i cukru, można dodać także owoce. Obie połowy należy ostrożnie połączyć za pomocą talerza. Na koniec posypać cukrem pudrem.

**Wskazówka:** Gotowe ciasto można ozdobić świeżymi owocami, bitą śmietaną itd. Do sosu zamiast soku z cytryny można dodać rum lub miód itd. Biszkopt można także skropić rozrzedzonym sokiem owocowym lub odcedzonym kompotem itp.

sk Vynikajúca pre rovnomerné kropenie piškótových múčnikov zmesami na dochucovanie, ovocnými šťavami apod. Opatrená jemným kropiacim sitkom s viečkom, pružná fľaša stupnicou. Vyrobená z prvotriedneho odolného plastu, vhodná do chladničky a umývačky. Recept vo vnútri balenia. 3 roky záruka.

**PIŠKÓTOVÁ TORTA:** Forma na tortu rozkladacia DELÍCIA GOLD ∅ 26 cm, art. 623570

**Cesto:** 6 väčších vajec (cca 400 g), 200 g cukru kryštál, 100 g hladkej múky „00", 100 g kukuričného škrobu, 6 kvapiek vanilkovej esencie. **Náplň:** 250 g masla, 250 g cukru. **Kropiaca zmes:** 120 g cukru kryštál rozpusteného v 400 ml vody, 2 lyžice citrónovej šťavy.

**Príprava:** Vajcia s cukrom šľahajte najmenej 20 minút, vyšľahaný vaječný krém musí byť vzdušný a kompaktný. Do vyšľahaného krému zľahka vmiešajte preosiatu múku a kukuričný škrob tak, aby cesto zostalo vzdušné. Pridajte vanilkovú esenciu a pečte vo forme vytretej maslom pri 170 °C cca 40—50 minút, po upečení nechajte korpus vo vypnutej rúre ešte 5 minút stáť. Formu s upečeným korpusom položte dnom hore na mriežkovú podložku, nechajte vychladnúť a vyklopte. Strunovým krájačom múčnik pozdĺžne rozrežte, zložte hornú polovicu, obe vnútorné strany dôkladne pokropte zmesou na dochucovanie z kropiacej fľaše a nechajte vsiaknuť. Spodnú polovicu rozkrojeného múčniku potrite maslovým krémom s cukrom, prípadne pridajte ovocie. Obe polovice pomocou taniera spojte, poprášte práškovým cukrom a podávajte.

**Dobrý tip:** Hotový múčnik ozdobte čerstvým ovocím, šľahačkou apod. Namiesto citrónovej šťavy môžete do kropiacej zmesi pridať rum alebo med atď. alebo môžete piškótový korpus pokropiť zriedeným ovocným sirupom, scedenou šťavou z kompótu apod.

ru Отлично подходит для равномерного распыления смесей для усиления вкуса, фруктовых соков и т.п. на бисквитные десерты. Оснащено мелкой сеткой с крышкой для распыления, гибкая бутылка оснащена шкалой. Изготовлено из высококачественной прочной пластмассы, пригодно для холодильника и мытья в посудомоечной машине. Рецепт прилагается. Гарантия 3 года.

**БИСКВИТНЫЙ ТОРТ:** Форма для торта раскладная DELÍCIA GOLD ∅ 26 см, арт. 623570

**Тесто:** 6 крупных яиц (около 400 г), 200 г сахарного песка, 100 г муки высшего сорта, 100 г кукурузного крахмала, 6 капель ванильной эссенции. **Крем:** 250 г масла, 250 г сахара. **Сироп для пропитки:** 120 г сахарного песка, растворенного в 400 мл воды, 2 ложки лимонного сока.

**Приготовление:** Яйца с сахаром взбивайте в течение приблизительно 20 минут. Взбитая яичная масса должна быть воздушной и однородной. Во взбитую массу, осторожно перемешивая, добавьте просеянную муку и кукурузный крахмал так, чтобы тесто оставалось воздушным. Добавьте ванильную эссенцию и выпекайте в форме, смазанной маслом, при температуре 170 °C около 40—50 минут. Испеченный корж оставить в выключенной духовке еще на 5 минут. Форму с испеченным коржом положите вверх дном на решетку, остудите и выньте из формы. Ножом-струной разрежьте корж вдоль на две половины. Снимите верхнюю половину и на обе внутренние стороны тщательно распылите сироп для пропитки и оставьте пропитаться. Нижнюю половину разрезанного коржа намажьте масляным кремом с сахаром, можно добавить фрукты. С помощью тарелки соедините обе половины, посыпьте сахарной пудрой и можете подавать.

**Совет:** Готовый торт можно украсить свежими фруктами, взбитыми сливками и т. д. Вместо лимонного сока в сироп для распыления можно добавить ром, мед, разбавленный фруктовый сироп, сцеженный сок из компота и т.п

21 PAP